

Menu mariage « FLEUR DE SAFRAN »

78 € par personne
4 Animations

TRAITEUR LUBET-NIGUES
04.68.41.55.90

Vin d'honneur 20 Pièces

Le repas à table



LE POISSON

Noix de Saint-Jacques au lard et sa glace au safran
Ou pavé de turbot sauce homardine
Ou cassole de langouste, et brochette de gambas
Ou filet de bar en écaille de courgette et crème de truffe
Ou demi homard et sauce mousseline (froid)

LA VIANDE

Tournedos de canard au foie gras et sa sauce morilles
Ou Filet de caille farcie aux girolles
Ou Mignon de veau, croute de pain épices et pistaches
Ou filet d'agneau garni aux légumes de Provence
et pignons grillés
Ou filet d'oie rôti confit d'oignon à la coriandre et muscat

Légume de saison

SORBET DU LANGUEDOC : servi avec du muscat

Thym muscat , pétale de rose , romarin , abricot ,
yuzu, mojito...

LE FROMAGE

Tour de France des fromages au buffet
Ou Tomme des Corbières et fromage frais de Bize et sa
confiture de tomate
Ou trilogie de fromages au choix

LE DESSERT

Pièce montée (3 choux /p)
Ou Le buffet de dessert
(5 mignardises sucrées 2 cassolettes par personne)
Nouveauté pyramide de macarons (sup 1€)
Brochette de fruits et sa fondue de chocolat (sup 1€)

Assortiment de petits pains et Café

TARIF INVITES UNIQUEMENT AU COCKTAIL : 22€

Animation plancha

- Petit boudin noir
- Noix de Saint-Jacques lardée et sa cassolette de crème de poivron
- Gambas marinées au curry et sa fondue de poireaux
- Blanc de sèche a la persillade
- Escalope de foie gras sur sa brioche et figue confite
- Filet de caille et sa cassolette de pommes caramélisées

Les piques : 2 par personne à titre indicatif

- épingle crevette au curry et haricot plat
- pique pomme grenaille et grison
- pique magret fumé et poire à la cannelle

Les garnitures : 4 par personne à titre indicatif

- sucrine à la mousse de carotte et rouget
- cornet de radis noir au fromage persillé et mini poivron
- tomate, crème de morue et œuf de truite
- pain d'épices foie gras et figue
- canapé écrevisse
- mini concombre crème de pois chiche
- Assortiment de macarons
- Cornet chocolat foie gras

Cassolettes : 2 par personne à titre indicatif

- salade de perle au saumon et crevettes
- tartare de tomates et st jacques marinées
- mousse de foie gras à la mangue
- guacamole thon et gaspacho

- Animation huîtres

- 3 huîtres par personne
- Pain de seigle, vinaigre de cidre et échalote

- Animation raviole à la truffe

- Animation foie gras

- 3 foies gras au choix
(nature, pistache, p. Espelette, abricot spéculos , truffe)
- pain d'épices et polaire,
compotée de fruits
- Nappage tissus, verrerie, décor à thème

